

РЕЦЕНЗИЈА
НА РАКОПИСОТ „ОДРЕДУВАЊЕ НА КВАЛИТЕТ НА ХРАНА“ – УЧЕБНИК
ОД ВОН. ПРОФ. Д-Р САЊА КОСТАДИНОВИЌ-ВЕЛИЧКОВСКА,
ВОН. ПРОФ. Д-Р ДАРКО АНДРОНИКОВ И АС. М-Р ДУШИЦА САНЕВА,
ФАКУЛТЕТ ЗА ТУРИЗАМ И БИЗНИС ЛОГИСТИКА,
УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ - ШТИП

Врз основа на одредбите од Статутот и Правилникот за единствените основи за остварување на издавачката дејност на Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип, како и Одлуката бр. 2102-304/8 од 210. редовна седница на Наставно-научниот совет на Факултет за туризам и бизнис логистика, одржана на 16.10.2019 година, избрана е Рецензентска комисија во состав:

- д-р Фиданка Илиева, вонреден професор, Земјоделски факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип;
- д-р Киро Мојсов, вонреден професор, Технолошко-технички факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип

за подготвување на извештај, рецензија на приложениот ракопис „Одредување на квалитет на храна“ од вон. проф. д-р Сања Костадиновиќ-Величковска, вон. проф. д-р Дарко Андроников и ас. м-р Душица Санева, наменет за студентите на прв циклус студии на Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип.

По прегледот на ракописот, Комисијата до Наставно-научниот совет на Факултет за туризам и бизнис логистика го поднесува следниов

ИЗВЕШТАЈ

Општи податоци за ракописот

Ракописот „Одредување на квалитет на храна“ е напишан на македонски јазик. Содржината е поделена на предговор и девет поглавја. Составен дел од ракописот е и содржината на целиот материјал поставена на почетокот на ракописот, како и библиографијата на крајот од ракописот.

Ракописот е напишан на едноставен јазик разбирлив за студентите.

Содржи информации за основните класи на макромолекули (јаглехидрати, масти и масла, протеини, витамини). Поради тоа е погоден не само за студентите од Факултет за туризам и бизнис логистика кои студираат на гастрономија и хотелско-ресторанска насока, туку може да се користи и за други сродни области кои ги проучуваат студентите од Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип. Опсегот на покриеност на предавањата и вежбите е во согласност со програмата по предметот Одредување на квалитет на храна кој се слуша во V (петти) семестар на Факултет за туризам и бизнис логистика како избран предмет на студиска програма гастрономија и Хотелско-ресторанска насока со број на часови (2+1+1) од првиот циклус на студии.

Податоци за обемот на ракописот

Ракописот е образложен на 155 страници, А4 формат. Соодветно и правилно се цитирани 58 референци, истите наведени во поглавјето библиографија. Ракописот е поткрепен со 82 слики, графикони и шематски прикази и 10 табели за подобро разбирање на основни класи на макромолекули присутни во храната, технолошко значајни микроорганизми одговорни за ферментација на храната, како и регулативите за безбедност на храна. Обемот и содржината на ракописот ги задоволува критериумите според бројот на часови за предавања и вежби предвидени за соодветниот предмет на Факултетот за туризам и бизнис логистика, како и според одредбите на Правилникот за единствените основи за остварување на издавачка дејност на Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип.

Краток опис на содржината

Ракописот содржи девет поглавја во кои подробно се елаборирани храна и исхрана, биохемиска карактеризација на храната, конзервирање на храната, адитиви и зачини за подобрување на квалитетот и органолептичките својства на храната, квалитет и безбедност на храната, контаминација на храна, одредување на квалитет на месо, кокошкини јајца и мед, како и најупотребувани техники за контрола на квалитетот на храната. Исто така, во овој ракопис додадени се и три практични вежби во деветтото поглавје и тоа: одредување на квалитет на зачините ким и спеарминт, идентификација и квантификација на диетален сок со високоефикасна течна хроматографија и контрола на квалитет на зачините ким, цинамон, каранфилче, кумин и анасон. Овој учебник е наменет за студентите на Факултетот за туризам и бизнис логистика, отсек Гастрономија и хотелско-ресторанска насока, со фонд на часови 2+1+1.

Во **првото поглавје** од овој учебник се дефинирани поимите „квалитет на храна“, „прехранбена вредност на храната“, како и факторите кои го определуваат квалитетот на храната. Посебен акцент е ставен на сензорните својства на храната и на стереохемиската теорија на мирис.

Во **второто поглавје** од учебникот се објаснети основните макронутриенти. Попрецизно, објаснета е структурата на јаглехидратите, структурата и поделбата на мастите и маслата од животинско и од растително потекло, протеини и витамини растворливи во вода и масти и масла.

Во **третото поглавје** од овој учебник се објаснети физичкото, хемиското и микробиолошкото конзервирање на храна.

Четвртото поглавје ги содржи најважните адитиви и зачини за подобрување на квалитетот и органолептичките карактеристики на храната. Посебно се истакнати деветте најштетни адитиви и подробно се објаснети ефектите на овие адитиви врз здравјето на консументите.

Квалитетот и безбедноста на храната се објаснети во **петтото поглавје** од овој учебник со посебен осврт на Законот за безбедност на храната, квалитетот како основа и двигател на развојот во пазарните услови на бизнисот, дефинирање на исправноста на храната и спроведување на анализа на ризик.

Физичката, хемиската, биолошката, микробиолошката и алергиската контаминација на храната се објаснети во **шестото поглавје** од учебникот со посебен осврт на интолеранција на храна.

Одредувањето на квалитетот на месото, кокошкините јајца и медот е презентирано во **седмото поглавје** од овој учебник со посебен акцент на методите и техниките што се користат за определување на квалитетот на трите прехранбени продукти, како и ефектот на конзервирање на органолептичките особини на месото.

Во **осмото поглавје** се објаснети гасната и течната хроматографија како најсовремени и најупотребувани техники при контролата на квалитетот на храната.

Деветтото поглавје содржи три лабораториски вежби за одредување на квалитетот на зачините ким и спеарминт, идентификација и квантификација на диетален сок со високоефикасна течна хроматографија и контрола на квалитетот на зачините ким, цинамон, каранфилче, кумин и анасон.

ЗАКЛУЧОК

Имајќи го предвид изложеното, како и основната намена овој ракопис да биде наменет за студентите на Гастрономија и Хотелско-ресторанска насока на Факултетот за туризам и бизнис логистика, на Наставно-научниот совет на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип му препорачуваме ракописот под наслов „Одредување на квалитет на храна“ – учебник од авторите вон. проф. д-р Сања Костадиновиќ-Величковска, вон. проф. д-р Дарко Андроников и ас. м-р Душица Санева да го прифати како рецензиран е-учебник.

РЕЦЕНЗЕНТИ

Д-р Фиданка Илиева, вонреден професор, с.р.

Д-р Киро Мојсов, вонреден професор, с.р.